

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Si usted experimenta un problema que no se haya cubierto en SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, visite nuestro sitio de internet en **www.amana.com** para obtener información adicional. Si aún necesita ayuda, llámenos al 1-800-253-1301.

Necesitará su número de modelo y de serie ubicado en el marco del horno, detrás del panel del cajón de almacenamiento.

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA....2
- El soporte antivuelco....2

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS....4

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN....6

USO DEL HORNO....6
- Controles electrónicos del horno....6
- Papel de aluminio....7
- Posición de las parrillas y los utensilios para hornear....7
- Ducto de escape del horno....8
- Cómo hornear y asar....8
- Cómo asar a la parrilla....8
- Cómo hornear y asar por convección....8
- Cocción programada (en algunos modelos)....8

CUIDADO DE LA ESTUFA....9
- Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)....9
- Limpieza general....9
- Luz del horno....10

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....11

ACCESORIOS....12

GARANTÍA....12

W10204504A

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

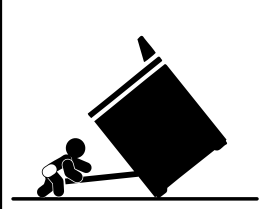
Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO	**Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**
⚠ ADVERTENCIA	**Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

El soporte antivuelco

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, si usted aplica mucha fuerza o peso a la puerta abierta sin haber fijado adecuadamente el soporte antivuelco, la estufa puede voltearse.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a conectar el soporte anti-vuelco.

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Asegúrese de que el soporte anti-vuelco haya sido instalado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien asegurado al piso.**
- **Deslice la estufa para colocarla de nuevo en su lugar asegurándose de que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**

La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (La ley de la protección del agua potable y la eliminación de sustancias tóxicas de California) exige que el gobernador de California publique una lista de aquellas sustancias identificadas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora y exige a los comerciantes que adviertan de los posibles riesgos de exposición a tales sustancias.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una sustancia química identificada por el estado de California como causante de cáncer, defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

Este electrodoméstico puede producir una exposición de bajo nivel a alguna de las sustancias enumeradas, incluyendo el benceno, formaldehído, monóxido de carbono y tolueno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar la estufa, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCIÓRESE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN FIJO EN EL PISO Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **AVISO:** No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la estufa o en el respaldo de protección de la estufa - cuando los niños suban encima de la estufa para poder coger objetos podrían lastimarse seriamente.
- Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la estufa está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la estufa.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la estufa.
- Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.
- No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.
- NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.
- Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento energético.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al cableado o componentes que están debajo.
- Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.
- Utensilios de estufa vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.
- No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.
- Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
- No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.
- Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Ubicación de las parrillas del horno - coloque siempre las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno está caliente, no deje que el agarrador de ollas toque el elemento calefactor caliente en el horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO - No obstante su color oscuro, los elementos calefactores podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido suficiente tiempo para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente para ocasionar quemaduras - entre estas superficies se encuentran los orificios de los conductos de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.

Para cocinas con función de autolimpieza -

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen cierre. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- No use productos de limpieza para hornos - No se debe usar productos comerciales de limpieza para hornos o revestimientos protectores para el forro del horno de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie únicamente las piezas enumeradas en el manual.
- Antes de realizar la autolimpieza del horno - quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios.

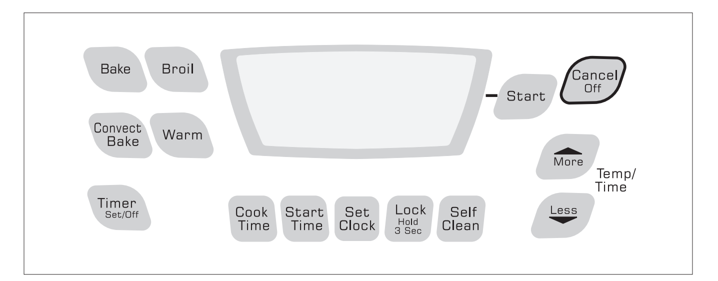
Para unidades con campana de ventilación -

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos enlistados. Refiérase a este manual o la sección de "Preguntas que se hacen con frecuencia" de nuestra página de internet, en **www.amana.com** para obtener instrucciones más detalladas.



ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
	Luz de la cavidad del horno	El interruptor de la luz del horno está ubicado en la esquina superior izquierda de la estufa. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el interruptor de la luz del horno para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se encenderá durante el ciclo de Self-Clean (Autolimpieza).
SELF-CLEAN (Autolimpieza)	**Ciclo de autolimpieza**	Vea la sección "Cuidado de la estufa".
LOCK HOLD 3 SEC (Sostenga 3 segundos para bloquear)	**Bloqueo del control del horno**	**1.** Revise que el horno y el temporizador estén apagados. **2.** Presione y sostenga el botón LOCK HOLD 3 SEC (Sostenga por 3 segundos para bloquear) por 3 segundos. **3.** Sonará un tono y aparecerá "Loc" en la pantalla. **4.** Repita el procedimiento para desbloquearlo. Sólo los botones de SET CLOCK (Fijar el reloj) y TIMER (Temporizador) funcionarán con los controles bloqueados.
SET CLOCK (Fije el reloj)	**Reloj**	El reloj tiene un ciclo de 12 horas con a.m. y p.m. **1.** Revise que el horno y el temporizador estén apagados. **2.** Presione SET CLOCK (Fijar el reloj). **3.** Presione el botón de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) con las flechas de "más" o "menos" para fijar la hora del día, incluyendo a.m. y p.m. **4.** Presione SET CLOCK (Fijar el reloj) o START (Inicio).

BOTÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
TIMER (Temporizador)	**Temporizador del horno**	El temporizador se puede fijar en horas o minutos, hasta 12 horas y 59 minutos. **1.** Oprima TIMER (Temporizador). **2.** Presione los botones con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) de “más” o “menos” para fijar la duración. **3.** Oprima START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione TIMER (Temporizador) dos veces para anular el temporizador. No presione el botón de CANCEL/OFF (Anulación/Apagar), ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el temporizador está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione TIMER (Temporizador) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.
BAKE (Hornear)	**Cómo hornear y asar**	**1.** Presione BAKE (Hornear). **2.** Presione el botón de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) con las flechas de “más y “menos” para fijar una temperatura que sea diferente a 350°F (175°C), en segmentos de 5°, entre 170°F y 525°F (75°C y 275°C). **3.** Presione START (Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura, repita el paso 2. Presione START (Inicio), o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. **5.** Presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	**Cómo asara la parrilla**	**1.** Coloque los utensilios de cocción en el horno y cierre la puerta en la posición de tope para asar a la parrilla. La puerta debe quedar aproximadamente 5" (12,7 cm) abierta. **2.** Presione BROIL (Asar a la parrilla). **3.** Presione el botón de TEMP/TIME con las flechas de “más y “menos” para cambiar la temperatura en segmentos de 5°F (5°C), entre 300°F y 500°F (150°C y 260°C). **4.** Presione START (Inicio). **5.** Presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) cuando haya terminado.
CONVECT BAKE (Hornear por convección)	**Cómo hornear y asar por convección**	**1.** Presione CONVECT BAKE (Hornear por convección). **2.** Presione el botón de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) con las flechas de “más” y “menos” para fijar una temperatura que sea diferente a 350°F (175°C), en segmentos de 5°, entre 170°F y 500° (75°C y 260°). **3.** Presione START (Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 1 y 2. Presione START (Inicio), o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. **5.** Presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) cuando haya terminado.
WARM (Tibia)	**Mantener caliente**	La comida deberá estar a la temperatura como para ser servida antes de colocarla en el horno caliente. **1.** Presione WARM (Tibia). **2.** La temperatura se fija en 170°F (75°C) por 60 minutos (1,0 hora). **3.** Presione START (Inicio). **4.** Presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) cuando haya terminado.
COOK TIME (Tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La cocción programada permite que el horno se fije para encenderse a una determinada hora del día, cueza por un tiempo fijo y/o se apague automáticamente. El inicio diferido no debe usarse para alimentos tales como panes y pasteles, ya que tal vez no se horneen como es debido. Para fijar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Time Cook (Cocción programada diferida), vea la sección “Cocción programada”.
START TIME (Tiempo de inicio)	**Inicio diferido (Delayed Start)**	El botón de Start Time (Tiempo de inicio), se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido.
START (Inicio)	**Inicio de cocción**	El botón Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 5 segundos, aparacerá “PUSH?” (¿Presionar?) o “PSH” (Pres.) en la pantalla. Si no se presiona inicio en menos de 1 minuto después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL/OFF (Anulación/ Apagado)	**Función de la estufa**	El botón Cancel/Off (Anulación/Apagado) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lockout (Bloqueo de los controles).
TEMP/TIME (Temperatura/ Tiempo)	**Ajuste de la temperatura y de la hora**	Los botones con las flechas de “más” y “menos” se utilizan para cambiar los ajustes de tiempo y temperatura.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Las perillas de control pueden fijarse en cualquier posición entre HI (Alta) y LO (Baja). Presione y gire hacia un ajuste.

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de auto limpieza, toda la superficie de cocción se calienta.

Vidrio de cerámica

El área de la superficie de cocción se iluminará de rojo cuando esté encendido un elemento. Puede que se encienda y apague intermitentemente para mantener el nivel de calor seleccionado.

Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deberán extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área.

Para mantener la superficie de cocción sin manchas y proporcionar un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso.

Luz indicadora de la superficie de cocción encendida

La luz indicadora de superficie de cocción encendida está ubicada en el panel de la consola. Cuando esté encendida cualquier perilla del control en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de superficie de cocción.

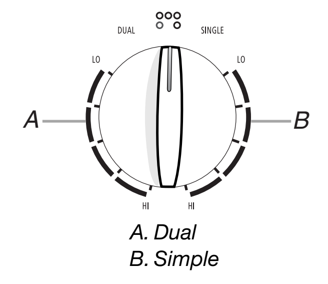
Luz indicadora de superficie caliente

En los modelos con vidrio de cerámica, la luz indicadora de superficie caliente está ubicada en el panel de la consola.

La luz indicadora de superficie caliente se iluminará mientras cualquier área de la superficie de cocción esté muy caliente para tocarla, aún después de que se haya apagado el área de la superficie de cocción.

Zona de cocción dual (en algunos modelos)

La zona de cocción dual le ofrece flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocción. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina los elementos simples y exteriores, y se recomienda para los utensilios de cocina de tamaño más grande.



A. Dual
B. Simple

USO DEL HORNO

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando éste tiene suciedad pesada.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

Controles electrónicos del horno

Pantalla del control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) para despejarla. Cuando el horno no está en uso se muestra la hora del día. Las luces indicadoras muestran las funciones que se están utilizando.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Ingreso válido
- El horno está precalentado (tono largo)
- Se ha ingresado una función
- Señal recordatoria (en algunos modelos), se repite cada minuto después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Al presionar un botón inválido

Cuatro tonos

- Fin de ciclo

Fahrenheit y centígrados

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a centígrados.

Para cambiar: Presione y sostenga BROIL (Asar a la parrilla) por 5 segundos. Se escuchará un tono y aparecerá “°C” o “°F” en la pantalla. Repítalo para regresarlo al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado).

Control de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno, ya que el abrir la puerta del mismo puede hacer que el ciclo del elemento dé una lectura incorrecta.

El horno proporciona temperaturas acertadas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar el calibrado de la temperatura. Puede cambiarse a Fahrenheit o a centígrados.

Para ajustar el calibrado de la temperatura del horno:

1. Presione y sostenga BAKE (Hornear) por 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre el calibrado actual, por ejemplo "0°F CAL" o "00".
2. Presione los botones de TEMP/HOUR (Temperatura/Hora) con las flechas de "más" o "menos", para aumentar o disminuir la temperatura en cantidades de 10°F (5°C). El ajuste puede fijarse entre 30°F (15°C) y -30°F (-15°C).
3. Presione START (Inicio).

Modo de opciones

Presione y sostenga TIMER (Temporizador) durante 5 segundos y aparecerá "Opt" (Opción). Use los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) para deslizarse a través de las siguientes opciones. Presione CANCEL (Anulación) para salir del modo.

Tonos de fin de ciclo

Aparecerá en la pantalla "b1" (hacer sonar una vez) o "b" (continuar el pitido). Presione TIMER (Temporizador) para ver la selección.

Apagado después de 12 horas

Si aparece en la pantalla "12 Hr", el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. Presione TIMER (Temporizador) hasta llegar hasta "- Hr" para desactivar el apagado después de las 12 horas.

Luz del horno con la puerta abierta

"LOn" (Luz encendida) indica que la luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta. Si aparece en la pantalla "LOFF" (Luz apagada), la luz del horno se encenderá solamente con el interruptor de luz del horno. Presione TIMER (Temporizador) para ver la selección.

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado del fondo del horno, no lo forre con ningún tipo de papel de aluminio o revestimiento.

Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

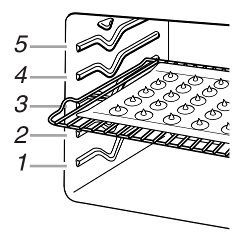
Utensilios para hornear

Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciórese de que las parrillas estén niveladas.

Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la siguiente ilustración y las tablas.



Posiciones de la parrilla

Parrilla 5: Para tostar pan o asar alimentos de poco grosor y sin grasa.

Parrilla 4: Úsela para hornear y asar con 2 parrillas

Parrilla 3: La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas, bandeja para panecillos o bandeja para galletas con lados, y pasteles en capas. Asar piezas de pollo a la parrilla.

Parrilla 2: Pais, guisos, pan, pan de levadura, panes rápidos, alimentos precocinados congelados y el horneado en 2 parrillas.

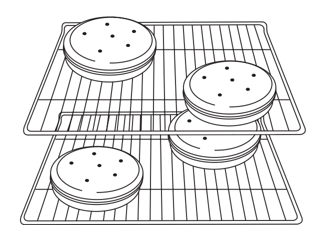
Parrilla 1: Asar cortes grandes y pequeños de carne y aves.

Cocción en múltiples parrillas

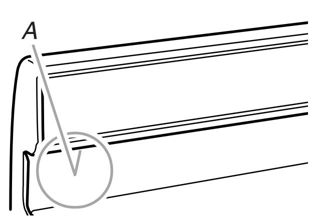
2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 4.

Cómo hornear pasteles en capas en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 4 para el horneado. Coloque los pasteles en las parrillas, como se muestra.



Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno (modelo con vidrio de cerámica)

El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. El hacerlo dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, afectando los resultados de cocción y de limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del ducto de escape del horno.

Cómo hornear y asar

Los quemadores de hornear y asar tendrán ciclos con intervalos de encendido y apagado. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta culinaria lo recomiende.

Precalentamiento

Después de presionar START (Inicio), el horno mostrará en la pantalla "PrE" hasta que la temperatura esté por encima de 170ºF (75ºC). Una vez que llegue a 170ºF (75ºC) la temperatura de la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura actual del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla.

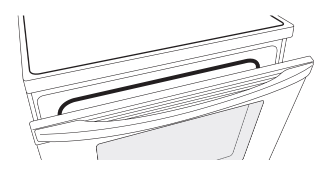
Cómo asar a la parrilla

El asador usa calor radiante directo para cocinar los alimentos. Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando al gusto. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más espesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar a la parrilla más bajas.

■ Para obtener mejores resultados, utilice una sartén y una rejilla para asar a la parrilla. Se ha diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar una charola para asar a la parrilla, puede hacer un pedido. Consulte la portada para obtener información de contacto. Pida la pieza número 4396923.

No es necesario precalentar el horno antes de poner alimentos, a menos que lo recomiende la receta. Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta del horno en la posición de tope para asar a la parrilla, para asegurar la temperatura adecuada para asar a la parrilla.



Cómo hornear y asar por convección

Los elementos o quemadores de horneado y asado se encienden y se apagan en intervalos durante el horneado y el asado por convección, para mantener la temperatura del horno, mientras el ventilador hace que el aire caliente circule.

Si se abre la puerta del horno durante el horneado o el asado por convección, el ventilador se apagará inmediatamente. Se encenderá nuevamente cuando se abra la puerta del horno.

Cocción programada (en algunos modelos)

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Para fijar una Cocción programada:

1. Presione BAKE. Se encenderá la luz indicadora de Bake (Hornear).
2. Presione los botones con las flechas de TEMP/HOUR (Temperatura/Hora) de "más" o "menos" para ingresar una temperatura que no sea la que se muestra en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.
4. Presione los botones TEMP HOUR con las flechas de "más" o "menos" para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START (Inicio). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando haya terminado el tiempo, el horno se apagará automáticamente y aparecerá "End" (Fin) en la pantalla.
6. Presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) para despejar la pantalla.

Para fijar una Cocción programada con retraso:

Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Vea la característica del botón "Clock" (Reloj) en la sección "Guía de características".

1. Presione BAKE.
2. Presione los botones con las flechas de TEMP HOUR (Temperatura Hora) de "más" o "menos" para ingresar una temperatura que no sea la que se muestra en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de tiempo de cocción del horno se iluminará.

4. Presione los botones TEMP HOUR con las flechas de "más" o "menos" para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione START TIME (Hora de inicio). La luz indicadora de hora de inicio/retraso del horno se iluminará.
6. Presione los botones TEMP HOUR con las flechas de "más" o "menos" para ingresar la hora del día para la comenzar la cocción.
7. Presione START (Inicio).

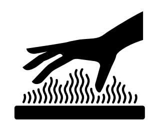
El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio. La temperatura y/o los ajustes de tiempo se pueden cambiar en cualquier momento después de haber presionado Start (Inicio), repitiendo los pasos 1 a 7. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el horno se apagará automáticamente y "End" (Fin) aparecerá en la pantalla.

Presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) para despejar la pantalla.

CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de autolimpieza.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

No bloquee el(los) ducto(s) de escape del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. Dependiendo del modelo, vea la sección "Ducto de escape del horno".

No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de la puerta del horno.

Prepare la estufa

- Retire la charola para asar, la parrilla, los utensilios de cocina y los utensilios para hornear , todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno y papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1½" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, teniendo cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los artículos del cajón de almacenamiento.

Cómo funciona el ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, esto resultará en decoloración, pérdida del brillo, pequeñas grietas y sonidos de estallido.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario no quedará bloqueada y el ciclo de autolimpieza no comenzará.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar romper el vidrio, no aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione CANCEL/OFF (Anulación/Apagado). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (Frío) y "locked" (Bloqueado).

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

Control electrónico del horno con tiempo de limpieza ajustable

En el ciclo de autolimpieza SELF CLEAN (Autolimpieza) el tiempo puede ajustarse entre 2 horas y 30 minutos y 4 horas y 30 minutos en incrementos de 15 minutos. Los tiempos sugeridos de limpieza son de 2 horas y 30 minutos para la suciedad ligera, y de 4 horas y 30 minutos para la suciedad intensa. Los últimos 30 minutos del ciclo son para el enfriamiento.

Para hacer la autolimpieza:

1. Presione SELF CLEAN (Autolimpieza).
2. Presione los botones con las flechas de TEMP/TIME (Temperatura/Hora) de "More" (Más) o "Less" (Menos) para ingresar el tiempo deseado de autolimpieza.
3. Presione START (Inicio).

   La puerta del horno se bloqueará automáticamente. Aparecerán en la pantalla las luces indicadoras de DOOR LOCKED (Puerta bloqueada) y CLEAN (Limpio). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.
4. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, las luces indicadoras de DOOR LOCKED (Puerta bloqueada) y CLEAN (Limpio) se apagarán.
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados, y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, puede visitar la sección "Preguntas que se hacen con frecuencia" de nuestro sitio de internet, en **www.amana.com**.

En primer lugar se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, a menos que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríe la estufa completa. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:
  Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie porque el refregar puede borrar los números.

- Limpiador multiuso para electrodomésticos, pieza número 31682 (no incluido):
  Vea la portada para obtener la información de contacto.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para la superficie de cocción, estropajos de metal, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocurrir daños a las superficies de acero inoxidable, aún si sólo se usa una vez o en forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

- Limpiador de acero inoxidable, pieza número 31462:
  Consulte la portada para obtener la información de contacto.

Detergente líquido o producto de limpieza general:
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, disolventes de óxido, amoníaco o hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

VIDRIO DE CERÁMICA (en algunos modelos)

Método de limpieza:

Se recomienda el uso con regularidad del limpiador para la superficie de cocción, pieza número 31464 para evitar rayaduras, picaduras y abrasiones, y para acondicionar la superficie de cocción.

También se recomienda usar el raspador para superficies de cocción, pieza número WA906B, para limpiar la suciedad rebelde. Éstos se pueden pedir como accesorios. Consulte la portada para obtener la información de contacto. El raspador para superficies de cocción tiene cuchillas filosas. Guarde las cuchillas filosas fuera del alcance de los niños.

No use productos de limpieza de fibra metálica, limpiadores abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco ya que pueden dañar el vidrio.

Suciedad entre ligera y moderada

- Limpie con toallas de papel o una esponga limpia y húmeda

Derrames azucarados (jaleas, caramelos, almíbar)

- Limpie la superficie de cocción con el raspador y un limpiador para superficies de cocción. Raspe los derrames azucarados mientras que la superficie de cocción aún se encuentre tibia. Sería aconsejable que use guantes para el horno mientras realiza la limpieza.

Suciedad profunda, vetas oscuras, manchitas y decoloración

- Quite la suciedad con un limpiador para superficies de cocción no abrasivo.

Suciedad quemada

- Quite la suciedad con un limpiador y un raspador para superficies de cocción.

Marcas metálicas de aluminio y cobre

- Quite la suciedad con un limpiador para superficies de cocción tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Las marcas no desaparecerán por completo, pero luego de muchas limpiezas se harán menos notorias.

Rayones y raspaduras diminutos

- Use un limpiador para superficies de cocción para quitar las rayaduras. Los rayones y las raspaduras no afectan el rendimiento de cocción y luego de muchas limpiezas se hacen menos notorios.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno.

Para evitar daños, no remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición OFF (Apagado).

En algunos modelos, no quite los obturadores que están debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón:
  Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja:
  Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador multiuso para electrodomésticos, pieza número 31682 (no incluido):
  Vea la portada para obtener la información de contacto.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Esponja de fibra metálica
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guias de la parrilla hará que éstas se deslicen con más facilidad.

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO O DE CALENTAMIENTO (en algunos modelos)

Antes de limpiar el cajón de almacenamiento o de calentamiento, revise que esté frío y vacío.

Método de limpieza:

- Detergente suave

Luz del horno

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes de cambiarla, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén la posición de apagado.

Para volver a colocar:

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire hacia la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarlo.
3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Reemplace el foco, y luego la cubierta del foco girando hacia la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En primer lugar, pruebe las soluciones sugeridas aquí o visite nuestro sitio de internet y consulte "Preguntas que se hacen con frecuencia", para evitar posiblemente el costo de una visita de servicio técnico.

www.amana.com

Nada funciona

- **¿Está desconectado el cable eléctrico?**
  Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra.
- **¿Hay un fusible de la casa fundido o se disparó el cortacircuitos?**
  Reemplace el fusible o reconecte el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.

La superficie de cocción no funciona

- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
  Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.
- **En los modelos con vidrio de cerámica, ¿se ha fijado el bloqueo del control del horno?**
  Vea la característica del botón de bloqueo del control en la sección "Guía de características".
- **¿Se ha seleccionado un ciclo de autolimpieza?**
  En algunos modelos de vidrio de cerámica, la superficie de cocción no funcionará durante un ciclo de autolimpieza.

Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción

- **¿Son los utensilios de cocina del tamaño correcto?**
  Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) por fuera del área de la superficie de cocción.

Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba

- **¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor adecuado?**
  Vea la sección "Uso de la superficie de cocción".
- **¿Está nivelada la estufa?**
  Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.

El horno no funciona

- **¿Se ha fijado correctamente el control electrónico del horno?**
  Consulte la sección "Controles electrónicos del horno".
- **¿Se ha fijado un inicio diferido?**
  Vea la sección "Cocción programada".
- **En algunos modelos, ¿se ha fijado el bloqueo del control del horno?**
  Vea la característica del botón de bloqueo del control en la sección "Guía de características".

La temperatura del horno está muy alta o muy baja

- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
  Consulte la sección "Control de la temperatura del horno" de la sección "Controles electrónicos del horno".

Las luces indicadoras del horno destellan

- **¿Destellan las luces indicadoras del horno?**
  Consulte "Pantalla del control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si la(s) luz(luces) indicadora(s) continúan destellando, solicite servicio técnico. Consulte la portada para obtener la información de contacto.

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está parpadeando la hora en la pantalla?**
  Ha ocurrido un corte de corriente. Despeje la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón "Clock" (Reloj) en la sección "Guía de características".
- **¿Muestra la pantalla una letra seguida de un número?**
  Dependiendo del modelo, presione OFF/CANCEL (Apagado/Anulación) o CANCEL/OFF (Anulación/Apagado) para despejar la pantalla. Vea "Pantalla del control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
- **¿Está la pantalla mostrando "PUSH?" (Empuje) o "PSH" (Empuje)?**
  Vea la característica del botón de "Start" (Inicio) en la sección "Guía de características".

No funciona el ciclo de autolimpieza

- **¿Está abierta la puerta del horno?**
  Cierre la puerta del horno completamente.
- **¿Se ha ingresado la función?**
  Vea la sección "Ciclo de autolimpieza".
- **¿Se ha fijado un inicio diferido?**
  Vea la sección "Cocción programada".

Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba

- **¿Está nivelada la estufa?**
  Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha fijado la temperatura adecuada?**
  Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
- **¿Se ha fijado el calibre debido de la temperatura del horno?**
  Consulte "Control de la temperatura del horno" de la sección "Controles electrónicos del horno".
- **¿Se ha precalentado el horno?**
  Consulte la sección "Cómo hornear y asar".
- **¿Se han colocado las parrillas en forma adecuada?**
  Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?**
  Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Está la masa distribuida de manera uniforme en la charola?**
  Asegúrese de que la masa esté nivelada en la charola.
- **¿Se ha usado la cantidad de tiempo adecuada?**
  Aumente el tiempo de cocción.
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**
  Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del horno hacia fuera y puede prolongar los tiempos de cocción.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?**
  Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas de los pays demasiado pronto?**
  Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.

ACCESORIOS

Juego para enlatado
(modelos con elementos de serpentines)
Pida la pieza número 242905

Juego de cuidado de la superficie de cocción
(incluye limpiador, protector y almohadillas para aplicar)
Pida la pieza número 31605

Protector para superficie de cocción
Pida la pieza número 31463

Limpiador de superficie de cocción
(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número 31464

Raspador para la superficie de cocción
(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número WA906B

Limpiador de acero inoxidable
(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número 31462

Limpiador multiuso para electrodomésticos
Pida la pieza número 31682

Parrilla dividida con inserto removible
Pida la pieza número 4396927

Charola para asar a la parrilla
Pida la pieza número 4396923

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE AMANA®

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Amana de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Amana") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Amana. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Amana.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Amana en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Amana.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. AMANA NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Amana para determinar si corresponde otra garantía. 9/07

Para obtener información adicional acerca de su producto, en EE.UU. visite **www.amana.com.**

Si usted no tiene acceso a internet y necesita ayuda al usar su producto, o si quisiera hacer una cita para obtener servicio, puede ponerse en contacto con Amana, en el número que se indica a continuación.

Tenga listo su número de modelo completo. Puede encontrar su número de modelo y de serie en la etiqueta ubicada en el marco del horno, detrás del panel del cajón de almacenamiento.

Si necesita ayuda o servicio técnico, en EE.UU., llame al 1-800-843-0304.

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Amana con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación:

En los EE.UU.:

Amana Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Por favor incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Sírvase guardar estas Instrucciones para el usuario y la información con el número de modelo, para referencia futura.

W10204504A
EN PN W10196164B

7/08
Impreso en EE.UU.